

# Karaage: cómo preparar pollo frito a la japonesa

media

## Ingredientes

### Para una ración:

- 150 gr. de pollo cortado a dados
- una pizca de ajo picado (al gusto)
- una pizca de jengibre picado (al gusto)
- una pizca de pimienta y de sal (al gusto)
- 5 ml de aceite de sésamo
- 5 ml de salsa de soja
- fécula de patata

## Preparación

Para el pollo

- Cortar el pollo en trozos de unos 4 cm.
- Mezclar bien el pollo con el resto de ingredientes, excepto la fécula de patata.
- Dejar marinando en la nevera durante 24 horas.

Para su rebozado

- Rebozar el pollo con la fécula de patata.
- Freír a fuego fuerte durante 2-3 minutos. Sacar del fuego y escurrir.
- Volver a freír a fuego fuerte durante 2-3 min. Sacar y escurrir.

- Servir acompañando de una rodaja de limón.